



Currywurst

Für 4 Portionen

Zutaten

4 ml	Olivenöl	<u>Currysoße</u>	
80 g	Zwiebeln	1 EL	Currymischung Madras
500 g	Passierte Tomaten	1 TL	Chilipulver
50 g	Balsam Essig		(für die gewisse Schärfe)
120 g	Nektarinien Fleisch	20 ml	Weißer Balsamessig
20 g	Kokosblütenzucker	10 g	Tannenhonig
2	Salbeiblätter	600 ml	Tomaten-Ketchup
	Chili		(eigene Herstellung)
	Steinsalz, Pfeffer		

Zubereitung

Ketchup

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in dem Öl andünsten.

Nun mit dem Essig ablöschen und diesen trocken kochen.

Danach die restlichen Zutaten zugeben und die Soße um 1/3 reduzieren.

Die Salbeiblätter entfernen, nun mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Die Soße nochmals aufkochen und in sterile Gläser oder Flaschen füllen und verschließen.

Das Ketchup ist gekühlt mehrere Wochen haltbar.

Currysoße

Zuerst die Currymischung und das Chilipulver in einem Topf trocken anrösten.

Sobald die Gewürze zu duften beginnen, diese mit Essig und Honig ablöschen.

Zuletzt Ketchup zugeben und aufkochen.

Die Soße wird warm zu gegrillten Wurst gegeben.

